Pferdebraten in Rotwein-Sauce, Kartoffelstampf und Buschbohnen

Dieser Pferdebraten gelingt sehr gut! Da Pferdebraten ein Fleisch zum Langgaren, also Schmoren ist, schmore ich diesen drei Stunden in der Sauce in einem Topf auf dem Herd. Ich habe von einer Zubereitung im Bräter im Backofen Abstand genommen und diese Zubereitungsweise gewählt.

Die Sauce bilde ich aus Tomatenmark und einem guten Rotwein.

Ich gebe diese Mal die ganzen Gewürze auch nicht in einem Gewürzsäckchen in die Sauce, um sie dann so wieder zu entfernen. Sondern ich mörsere sie – bis auf die Lorbeerblätter – in einem Mörser fein und gebe sie in die Sauce.

Die fertig gegarte Sauce schmeckt äußerst exzellent. Herrlich!

Und der Pferdebraten ist so, wie er nach dieser langen Garzeit sein soll. Man braucht für dieses Gericht kein Messer zum Essen, denn das Fleisch ist so zart, man kann es man allein mit der Gabel auseinanderziehen.

Dazu als Beilage etwas Kartoffelstampf aus frisch gegarten Kartoffeln. Natürlich mit einer Prise frisch geriebenem Muskat. Und einer guten Portion Butter.

Und als weitere Beilage noch eine kleine Portion Buschbohnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:811]

Tagliolina al limone mit Ananas-Chili-Tomatensauce

Zuerst wollte ich eigentlich ganz normale Spaghetti Bolognese zubereiten.

Die erste Variation gab es, als ich entdeckte, dass ich noch Tagliolina vorrätig hatte. Das ist längliche, aber im Vergleich zu Spaghetti ein klein wenig breitere Pasta, die sehr lecker ist. Also entschied ich mich dafür.

Die zweite Variation ergab sich, als ich von einem Dessert noch etwas Ananas-Kompott übrig hatte. Ich dachte mir, dass dies gut in die Tomatensauce passen würde. Und da die Ananas etwas Fruchtigkeit zur Sauce gibt, entschied ich mich, als Gegenpart einige getrocknete Chilischoten für Schärfe noch dazuzugeben.

Die Sauce, die ich bei geringer Temperatur auf dem Herd 2 Stunden köcheln lasse, ist zwar stückig. Ich habe sie aber mit dem Pürierstab fein püriert.

Für die Sauce verwende ich frische Tomaten. Kein Tomatenmark. Bei der Zubereitung der Tomaten gibt es unterschiedliche Ansichten. Der eine sagt, unbedingt häuten, da die Haut der Tomaten schlecht verdaubar ist. Der andere sagt, auch zusätzlich noch die Kerne der Tomaten entfernen und nur das Fruchtfleisch verwenden.

Nun, ich habe mich zumindest dazu entschieden, die Tomaten kurz zu blanchieren und die Haut zu entfernen. Ich verwende aber Fruchtfleisch und Kerne, um mehr Masse der Tomaten in der Sauce zu haben.

Das Ergebnis ist tatsächlich eine wohlschmeckende Tomatensauce, die Fruchtigkeit und Schärfe hat.

Und die Pasta, die mit Zitronen hergestellt ist, duftet nach dem Garen schon allein nach Zitrone.

[amd-zlrecipe-recipe:799]

Kohlrouladen mit Basmati-Reis

Ein traditionelles, deutsches Gericht.

Ich habe es jedoch ein wenig orientalisch abgeändert, indem ich die Füllung mit Baharat gewürzt habe.

Erstaunlicherweise benötigt die Füllung keine Eier für Bindung und Stabilität, sie ist auch ohne Eier stabil und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:762]

Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und

Meerrettich-Sauce

Es ist das erste Mal, dass ich für ein Gericht Meerrettich-Sauce zubereite. Und das mit 58 Jahren. Und wenn schon, dann richtig aus frischem Meerrettich.

Also ein Stück Meerrettich-Wurzel schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben.

Dann hat man die Wahl. Man kann entweder eine Mehlschwitze zubereiten. Oder man verwendet Crème double, Crème fraîche oder Sahne. Um eine helle Sauce zu erstellen.

Ich habe Crème double verwendet.

Wenn einem beim Reiben der Meerrettich-Wurzel auf einer Küchenreibe in eine Schüssel der feine, leicht beißende Geruch in die Nase steigt, dann weiß man, man ist auf dem richtigen Weg zur Zubereitung.

[amd-zlrecipe-recipe:751]

Vanille-Pudding mit Erbeeren und Rhabarber in Cognac-Sauce

Ich habe noch einige Tüten handelsübliche, industriell gefertigte Vanille-Puddinge vorrätig. Also kein fertiger Pudding, sondern das dazu notwendige Vanille-Pudding-Pulver.

Nun, wie dieser zubereitet wird, weiß man mittlerweile fast schon auswendig und es kann auch fast jeder einen solchen

Pudding zubereiten.

Pudding-Pulver + 2 EL Zucker und etwas Milch und separat 500 ml Milch. Fertig.

Es wäre somit kein Blogbeitrag und ein eigenes Rezept in meinem Foodblog notwendig gewesen.

Aber ich hatte frisches Obst vorrätig, das ich zu einer Tarte verarbeiten will. Und dieses Obst bot sich an für eine kleine Zutat zu diesen Vanille-Puddingen.

Ich habe Abstand davon genommen, das Obst kleinzuschneiden und unter die Pudding-Masse zu mischen. Das Obst ist meistens doch zu flüssig und die Puddinge bleiben dann beim Stürzen auf kleine Dessert-Teller nicht mehr stabil und fallen zusammen.

Also habe ich von dem für die Tarte geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber, den ich mit geputzen und ebenfalls kleingeschnittenen Erdbeeren vermischt habe, eine kleine Portion davon in eine Schale gegeben. Dann habe ich einen Esslöffel Zucker darüber gegeben. Und einen guten Schluck Cognac. Und habe diese Obst-Zubereitung im Kühlschrank etwas ziehen lassen.
Den Vanille-Pudding bereitet man am besten am Tag zuvor zu und lässt ihn im Kühlschrank in Schalen erkalten und erhärten.

Dann stürzt man jeweils einen Pudding auf einen kleinen Teller. Und siehe da, der Pudding ist erhärtet und bleibt beim Stürzen stabil.

Dann gibt man einige Esslöffel der Obstzubereitung mit sehr viel Cognac-Sauce darüber.

Fertig ist ein sehr leckeres und schmackhaftes Dessert, für das man zwar ein Teil davon aus einem industriellen Fertigprodukt zubereitet hat. Das aber durch das Obst nebst der Sauce viel gewinnt, sehr lecker ist und hervorragend bei diesem heißen Wetter serviert werden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:729]

Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

Champignons-Omelett

Ein fast schon klassisches Gericht, zubereitet aus frischen Champignons, Petersilie und Eiern.

Ich schneide die Champignons in feine Scheiben und brate sie in viel Butter an.

Dann gebe ich frische, kleingewiegte Petersilie für etwas Farbe und Aroma hinzu.

Dann die aufgeschlagenen, in eine Schüssel gegebenen und verquirlten Eier.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Wichtig ist, das Omelett während des Bratens nicht zu zerstückeln oder für ein besseres Durchgaren zu verrühren. Denn dann hat man kein kompaktes Omelett mehr, sondern eben Rühreier.

Ich gebe vor dem Servieren für mehr Aroma und Geschmack etwas süß-saure Chili-Sauce über die Omeletts.

Mein Rat: Es gibt einen einfachen Trick, um ein Omelett, das auf einer Seite schon gut angebraten ist, bei dem die Möglichkeit besteht, dass es auf dieser Seite zu dunkel anbrät, und dessen obere Seite dagegen vielleicht noch leicht flüssig ist, ohne große Probleme zu wenden. Man gibt einfach einen Teller in der Größe der Pfanne umgedreht auf das Omelett

und stürzt dann das Omelett mit dem Teller um, damit der Teller auf seinem Boden steht und das Omelett somit auf ihm liegt. Dann gibt man eventuell nochmals etwas Fett in die Pfanne, lässt das Omelett einfach auf der noch nicht ganz gebratenen oder teilweise flüssigen Seite in die Pfanne rutschen und gart diese Seite auch noch kurz.

[amd-zlrecipe-recipe:630]

Sauce Hollandaise



Fertige Sauce

Dieses ist das Grundrezept für eine Sauce Hollandaise, die ja zur Spargelzeit im Frühjahr gern zu frischem weißen oder grünen Spargel gegessen wird.

Sauce Hollandaise ist eine der klassischen Saucen der

Französischen Küche und ist eine Butter-Sauce.

Wer sie einmal zubereitet und gegessen hat, wird sicherlich merken, dass industriell gefertigte, gekaufte Sauce Hollandaise sehr nach Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen schmeckt.

Diese frisch zubereitete Sauce Hollandaise ist jedoch sehr lecker und schmeckt hervorragend. Man wird danach keine industriell gefertigte Sauce Hollandaise mehr kaufen.

Man schmeckt die Sauce Hollandaise nach der Zubereitung noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab. Alternativ kann man anstelle Zitronensaft auch ein wenig Weißwein-Essig verwenden.

Man sollte bei der Zubereitung immer ein Auge auf die Sauce haben und nicht auf andere, zuzubereitende Zutaten achten. Schnell hat man die Temperatur der im Wasserbad erhitzen Sauce unterschätzt oder sie zu wenig gerührt. Und schon passiert das, wovor man bei der Zubereitung dieser Sauce gewarnt wird: Das Eigelb der Sauce flockt aufgrund der Temperatur aus und die Sauce misslingt und wird grieselig.

Außerdem sollte man die Sauce bis zum Servieren immer warm halten. Denn erkaltet die Sauce zu sehr, wird sie aufgrund der verwendeten Butter wieder hart.

Das führt mich auch zu der Frage, welche Zusatzstoffe oder Emulgatoren eigentlich bei industriell gefertigter Sauce Hollandaise verwendet wird, denn diese wird ja mitunter in Kühlung gehalten, wodurch die Sauce aber erhärten müsste. Diese Saucen sind aber immer flüssig.

[amd-zlrecipe-recipe:625]

Nudel-Topf

Nun, ich hatte überlegt, dieses Rezept mit „Putenoberschenkel-Braten und …“ oder „Puten-Gulasch und …“ zu benennen. Als ich das fertige Gericht jedoch in einem tiefen Pasta-Teller angerichtet hatte, sah ich, dass es jedoch trotz der Zubereitung eines Putenoberschenkels doch eher etwas mit einem Nudel-Topf gemeinsam hat.

Ich habe dieses Mal für die Pasta auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen. Das ich bisher so nicht kannte und auch noch nie zubereitet hatte. Es waren keine frische Pasta, sondern es war frischer Pasta-, sprich Spätzle-Teig, der sich in einer Packung befand. Diese Packung hatte unten einen breiten Rand, an dem sich Löcher befanden, die mit einer Folie zugeklebt waren. Das Prinzip war jetzt einfach, diese Folie zu entfernen, die Packung von oben herab einzurollen und somit den Spätzle-Teig in langen, dünnen Streifen direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser zu geben. Man kocht diese Spätzle dann einfach noch einige Minuten, bis sie gar sind und man sie für ein Gericht verwenden kann.

Ich muss sagen, die Spätzle sind wirklich sehr gut geworden. Und sie waren sehr lecker. Ich wusste nicht, dass es ein solches Convenience-Produkt auf dem Markt zu kaufen gibt.

Vielleicht schaffe ich es ja in der nächster Zeit auch einmal, selbst frischen Spätzle-Teig zuzubereiten und frische Spätzle vom Arbeitsbrett direkt in das kochende Wasser zu schaben.

Dazu Putenfleisch, das ich aus einem Putenoberschenekl verwende, den ich mit Zwiebeln und Knoblauch anbrate und in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser gare. Dann herausnehme, vom Knochen löse und grob in eine Art Gulasch zerkleinere, das ich wieder in die Sauce gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:621]

Putenoberschenkel und Kroketten

Dieses Mal habe ich wieder Kroketten zubereitet und sie sind mir gut gelungen. Kein Wunder, ich habe nach den Erfahrungen in den letzten Tagen mit misslungenen Kroketten einfach auf ein Convenience-Produkt zurückgegriffen und habe tiefgefrorene Kroketten in der Friteuse frittiert.

Und dabei habe ich es mit den Kroketten fast zu gut gemeint, denn ich habe sie eine Minute zu lang frittiert, so dass sie wirklich sehr kross und fast ein wenig zu dunkel geworden sind.

Dazu einen leckeren Putenbraten aus dem Oberschenkel, angebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, gewürzt mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Sauce aus Crème fraîche und Wasser. Sehr lecker!

Geflügel soll man ja durchgaren, da das Fleisch eventuell schädliche Bakterien enthält. Nun, ich habe den Puteroberschenkel eine Stunde lang in der Sauce gegart, das Fleisch war danach durchgegart, aber noch ein wenig rosé und sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:619]

Irisches Beefsteak und Spargel in Rotwein-Sauce

Dieses Mal, da ich von den ersten Spargel noch ein Pfund übrig hatte, auch erneut ein kräftiges Stück Fleisch, nämlich irisches Beefsteak. Mit gegarten Spargel als Beilage.

Ich brate die irischen Beefsteaks nur kurz in Butter auf jeweils beiden Seiten an, lösche dann mit einem Merlot ab, löse die Röststoffe vom Anbraten der irischen Beefsteaks vom Pfannenboden, erhalte so eine leckere Sauce, die ich über die Spargel gebe, und natürlich herrlich medium rare gebratene Steaks.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:602]

Entenschenkel und Spargel mit Weißwein-Sauce

Es ist Spargelzeit! Der erste Spargel wird zubereitet. Hurra!

Allerdings fiel mir im Nachinein ein, dass ich beim Spargel, den ich gekauft habe, gar nicht geschaut habe, aus welchem Herkunftsland er kommt. Es könnte also, das es ja erst Anfang März ist, durchaus sein, dass ich hier z.B. spanischen Spargel gekauft habe und die Saison in Deutschland eventuell erst beginnt. So genau habe ich mich da nicht informiert.

Aber egal. Spargel, die Königin des Gemüses.

Einfach geschält, die Spargelschalen separat für eine Spargelcreme-Suppe verwenden, den Spargel in Salzwasser kochen und leicht salzen.

Normalerweise gibt man ja auf den gekochten, leicht gesalzenen Spargel entweder Butterflocken oder eine frische, selbst zubereitete Sauce Hollandaise. Nun, in diesem Fall habe ich Entenschenkel scharf angebraten und in Weißwein gegart. Daher gebe ich die würzige und aromatische Weißwein-Sauce, die sich bildet, einfach über die Spargel. Lecker!

Ich würze die Entenschenkel nur mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und brate die Schenkel kross auf jeweils beiden Seiten an und gare sie dann 15 Minuten in der zugedeckten Pfanne. Diese Zeit ist genau ausreichend für die Entenschenkel, die dadurch zwar durchgegart, aber saftig und innen noch leicht rosé sind.

Und unbedingt daran denken, die Sauce nicht zusätzlich würzen. Sie löst beim Garen die Röststoffe der angebratenen Entenschenkel vom Boden der Pfanne und ist dadurch schon ausreichend gewürzt und sehr schmackhaft und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:600]

Thunfisch-Pasteten mit süß-saurer Sauce

Keine gefüllte Pasta wie Ravioli oder Tortellini, sondern gefüllte Pasteten.

Für den Teig verwende ich einen einfachen Hefeteig, wie ich ihn auch für pikante Tartes und wie man ihn für Pizzen verwendet.

Ich hatte zwar ein Original-Rezept für diese Pasteten gefunden, jedoch wurde dort ein Mürbeteig für die Pasteten zubereitet. Dies erscheint mir jedoch wenig praktikabel. Mürbeteig ist, wie der Name schon sagt, sehr mürbe und bricht leicht. Ihn für Pasteten zu verwenden, die gefüllt werden, stelle ich mir ein wenig schwierig vor.

Mit dem Hefeteig jedoch gelingen die Pasteten hervorragend.

Für die Füllung verwende ich Thunfisch aus der Dose, Tomaten und Schalotten. Für mehr Bindung sorgen Eier und Semmelbrösel. Und es kommt ein Spritzer Weißwein-Essig für etwas Säure hinein. Gewürzt wird einfach mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker.

Die Pasteten werden nicht wie gefüllte Pasta in kochendem Wasser gegart,sondern im Backofen gebacken.

Für eine schönere Optik werden die Pasteten mit etwas gequirltem Ei bestrichen.

Da ja die Füllung ganz leicht säuerlich ist, serviere ich die Pasteten mit süß-sauerer Sauce zum Dippen.

Man kann die Pasteten übrigens auch gern in größerer Menge zubereiten und für eine spätere Verwendung und Zubereitung einfrieren.

[amd-zlrecipe-recipe:585]

Maultaschen mit süß-saurer Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. In 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte wieder einmal Maultaschen vorrätig.

Ich gebe dieses Mal einfach etwas süß-saure Sauce über die Maultaschen.

[amd-zlrecipe-recipe:571]

Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Champignons und Basmati-Reis in Balsamico-Sauce

Hier verwende ich einmal schon fertig in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Rückensteaks.

Gebe zusätzlich für die Sauce in feine Scheiben geschnittene Champignons mit in die Pfanne.

Und bereite ein leckeres Balsamico-Sößchen zu.

Ich habe für die Sauce Crema di Balsamico verwendet. Ich weiß, dass diese Crema in der gehobenen Küche nicht gern verwendet wird, weil sie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel usw. enthält. Nun, ich bin irgend einem Weg zu dieser Crema

gekommen, weiß, dass man sie nicht verwenden sollte und lieber auf richtigen Balsaaico-Essig zurückgreifen sollte, aber ich will die Crema ja auch irgendwie verwerten und mit ihr einige Gerichte zubereiten. Zum Wegwerfen ist sie mir zu schade.

Ja, und als Beilage wähle ich einfach Basmati-Reis. Dieser Reis, der ursprünglich von den Hängen des Himalayas stammt, hat den Vorteil, dass er auch fast ohne eine Menge an Sauce schmeckt, denn er hat – ähnlich wie der chinesische Duft-Reis – eine markanten, frischen Eigen-Geschmack und -Geruch.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, sie werden dadurch well done durchgegart, sind aber innen noch ganz leicht rosé und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:512]

Riesling-Woche



Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe für die kommenden Wochen eine Aktion geplant.

Ich habe vom Weingut Tusch eine Lagenbox mit sechs Rieslingen aus verschiedenen Lagen zur Verkostung erhalten.

Ich trinke zwar keinen Alkohol, koche jedoch sehr gern damit.

Nun werde ich die kommende Zeit jeweils ein veganes Pasta-Gericht mit jeweils einer original italienischen Pasta mit einer Gemüse-Riesling-Sauce zubereiten. Da ich die Sauce mit dem Pürierstab püriere, könnte man auch von einem Pesto reden.

Als Gemüse wähle ich Paprika, Brokkoli, Zucchini und was mir noch so einfällt oder mein Discounter derzeit im Sortiment hat.

Die Saucen schmecken wirklich sehr gut und kräftig nach Riesling. Und es gilt natürlich das Motto, wenn man mehrere Gäste mit diesem Gericht bewirtet, dasss man den Wein, mit dem man kocht, auch seinen Gästen zu dem Gericht serviert.

Die sechs Riesling stammen von verschiedenen Weinbergen bzw. Lagen. Was mir zunächst auffiel, ist, dass die Flaschen nur einen Schraubverschluss und keine Korken haben. Das sieht auf den ersten Blick „billig“ aus. Man könnte es jedoch auch unter einem modernen Gesichtspunkt betrachten.

Das Weinbaugebiet liegt bei Langenlonsheim an der Nahe. Die sechs Weinberge bzw. Lagen sind Rothenberg, Königsschild, Löhrer Berg, Krone, St. Remigiusberg und Karthäuser. Jeder Riesling aus einer dieser Lagen hat seinen eigenen Geschmack und schmeckt wirklich hervorragend.

Mein Rat: Seid gespannt auf mein gewohntes Foodblog-Event ab Anfang Dezember in der Adventszeit zum Thema „Fleisch“. Denn ich habe vom Weingut Tesch noch ein zweites Verkostungspaket mit ebenfalls sechs Flaschen Riesling erhalten, das ich als ersten Preis des Events auslobe.